



کوکنگ گروپ میں ایڈھونے کے لیے  
اس نمبر پر واٹس اپ کریں



03441000784

بیکڈ چکن فنگرز

# بیکنڈ چکن فنگرز

اجزاء:

چکن فنگر کٹ ..... ایک کلو

انڈے ..... دو عدد

بریڈ کرمز ..... ایک کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ ..... ایک چائے کا چمچہ

مسٹرڈ پیسٹ ..... ایک چائے کا چمچہ

نمک ..... ایک چائے کا چمچہ

لیموں کا رس ..... ایک کھانے کا چمچہ

کالی مرچ ..... آدھا چائے کا چمچہ

پسی لال مرچ ..... آدھا چائے کا چمچہ

تیل ..... چار کھانے کے چمچے



## ترکیب:

چکن فنگرز بنانے کے لئے ایک کلو بون لیس چکن کو  
فنگرز کٹ میں کاٹ لیں۔ پھر ان ٹکڑوں میں دو عدد  
انڈے، ایک چائے کا چمچہ لہسن ادرك کا پیسٹ، ایک  
چائے کا چمچہ نمک، آدھا چائے کا چمچہ کالی  
مرچ، آدھا چائے کا چمچہ پسی لال مرچ، ایک چائے کا  
چمچہ مسٹرڈ پیسٹ اور ایک کھانے کا چمچہ لیمونکا  
رس لگا کر کچھ دیر کے لئے رکھ دیں۔ پھر انہیں ایک  
کپ بریڈ کرمز میں رول کر لیں اور اوون پروف ڈش  
میں ڈال کر اوپر تیل ڈال دیں۔ آخر میں اسے **180c**  
میں آدھے گھنٹے کے لئے بیک کریں۔



# Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

**Chef Club** میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*

**Ibrahim Chef**

**0344-1000784**